

Numéro de modèle GFS2616AD-1 (1301 3019)

BBQTEK PRO DE 60.000 BTU A 4 Brûleurs +1 Gril

⚠MISE EN GARDE

Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue.

⚠DANGER

Le non-respect des instructions risqué d'entraîner une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠DANGER

N'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil ne doit jamais être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

⚠ATTENTION

POUR VOTRE SÉCURITÉ: Ne jamais utiliser à l'intérieur ni dans un endroit clos.



#####

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI DONNER

SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE:
COMPOSEZ LE: 1-877-885-8227 (SANS FRAIS)
DU LUNDI AU VENDREDI, DE 10 h -19 h (HNE).
E-MAIL: SERVICE@BBQTEK.COM
Site internet: WWW.BBQTEK.COM





Fonctionnement du barbecue Étapes 1-2-3

Avant de procéder

Étape 1 Assurez-vous que le barbecue est à une bonne distance de toute surface combustible.*
Étape 2 Faites un essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecu. *
Étape 3 Tenez les enfants à une bonne distance du barbecue.

Allumage

(Pour éviter de déclencher les dispositifs de sécurité, suivez attentivement les instructions ci-dessous!)

Étape 1 Ouvrez le couvercle du barbecue, puis ouvrez lentement la valve de la bonbonne de gaz.
Étape 2 Durant l'allumage, n'ouvrez qu'un brûleur à la fois.
Étape 3 Portez des gants une fois que le barbecue est chaud.
Étape 4 Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.

Après la cuisson

Étape 1 Laissez chauffer le barbecue pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus d'aliments.
Étape 2 Laissez le barbecue refroidir complètement avant de refermer le couvercle.
Étape 3 Éliminez les dépôts de graisse et couvrez le barbecue avec une housse.

*** Pour de plus amples renseignements, consultez le guide d'utilisation.**

⚠ATTENTION

1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue.
2. Ne rangez pas de bonbonne de rechange à proximité du barbecue

⚠DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil
2. Éteignez toute flamme nue
3. Ouvrez le couvercle du barbecue
4. Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur en gaz ou le service local des incendies

Pour prévenir les blessures corporelles et les dommages matériels, assurez-vous de lire et de bien comprendre les MISES EN GARDE et les INSTRUCTIONS du présent guide avant d'utiliser le barbecue.

REMARQUE : ce barbecue ne doit être alimenté qu'au gaz propane (la bonbonne est vendue séparément).
Gardez le guide d'utilisation à proximité du barbecue afin de pouvoir le consulter au besoin.

Table des matières

Consignes de sécurité

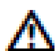
Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce guide les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE, COMPOSEZ LE : 1-877-885-8227 DU LUNDI AU VENDREDI, DE 10 h -19 h (HNE). VOUS POUVEZ AUSSI ENVOYER UN COURRIEL A: **service@bbqtek.com.**

REMARQUE : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de tels codes, utilisez le Code national de gaz naturel, ANSI Z223.1/NFPA54. Référez-vous au Code d'installation du gaz naturel et du gaz propane CSA B149.1, ou au Code d'entreposage et de manutention du gaz propane B149.2.

IMPORTANT : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER.

La sécurité d'abord !
Lisez toutes les mises en garde et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser le barbecue.

 **MISES EN GARDE**

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
2. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
3. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
4. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir
5. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
6. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
7. Ce barbecue n'est pas un modèle de table.
8. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
9. Ce barbecue doit être alimenté au gaz propane seulement (la bonbonne n'est pas incluse).
10. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
11. N'utilisez jamais de briquettes ni d'allume-feu.
12. Ne pas utiliser de l'essence, du kérosène ou de l'alcool pour l'allumage. La bonbonne de gaz propane doit être construite et marqué selon spécifications des bonbonnes à gaz propane du département de transport des États-Unis (D.O.T) ou les standards nationaux de la Commission de transport de marchandises dangereuses du Canada pour les Cylindres, bouteilles et tubes (CAN/CSA-B139).
13. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
14. Ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne.
15. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
16. Gardez toute matière inflammable à au moins 60 cm du barbecue. N'utilisez pas ce barbecue ni aucun autre appareil au gaz sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.
17. N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Gardez le barbecue à l'écart de toute matière combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable.
18. 18. Ne tentez pas d'assembler ou d'utiliser le barbecue s'il manque des pièces ou si certaines pièces sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

**ATTENTION - Prévention des brûlures**

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des gants isolants ou d'utiliser des poignées.
2. Ne modifiez pas le barbecue de quelque façon que ce soit.
3. Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'état du tuyau du régulateur pour vous assurer qu'il n'est pas effiloché ou craquelé, et qu'il ne présente aucun dommage. Si le tuyau est endommagé, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. Le tuyau de rechange doit répondre aux caractéristiques techniques du fabricant.
4. Gardez le tuyau du régulateur éloigné des surfaces et de la graisse chaude.
5. Ne laissez jamais de bonbonne pleine dans une voiture stationnée au soleil ; la chaleur fera augmenter la pression à l'intérieur de la bonbonne, ce qui pourrait ouvrir la valve de décharge et laisser fuir du propane dans le véhicule.

Endroits sûrs pour l'utilisation de ce gril extérieur

⚠**ATTENTION**

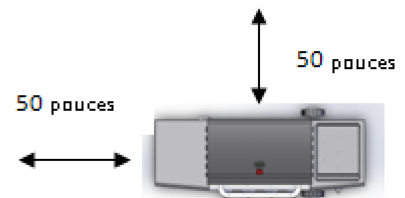
Pour réduire les risques d'incendie et d'intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez jamais le barbecue dans un bâtiment, un garage, une remise ou un passage recouvert, ni sur un bateau, dans une roulotte ou dans un véhicule récréatif.

⚠**ATTENTION**

N'utilisez jamais le barbecue en dessous d'une surface combustible (auvent, parasol, porche ou pavillon).

Assurez-vous que le barbecue n'est pas en dessous d'une structure en porte-à-faux avant de l'allumer. Les flambées seraient déviées par la structure, et cette dernière pourrait chauffer ou même prendre feu.

Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous toujours qu'il est à au moins 1.27 m (50 pouces) de toute structure ou surface combustible et qu'il n'y a pas d'essence ni aucune autre substance inflammable à proximité (voir illustration ci-contre). Autrement, les flambées et la chaleur produites par le barbecue pourraient être suffisantes pour enflammer une surface combustible ou une substance inflammable. Pour éviter les feux de graisse incontrôlables, ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.



Pour prévenir les blessures corporelles, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne, ni tant qu'il est encore chaud.

Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ni d'aucun autre appareil qui produit de la chaleur.

Assurez-vous toujours que l'installation du barbecue est conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, utilisez le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, NFPA54 ou CAN/CGA-B149.1.

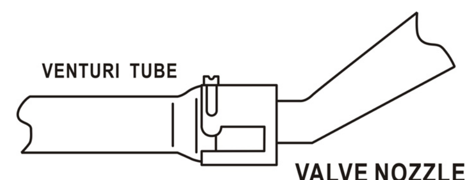
⚠**DANGER – Gaz Sécurité**

Le gaz propane est un gaz inflammable qui peut être dangereux s'il est manipulé incorrectement. Il est important d'en connaître les caractéristiques avant de l'utiliser pour alimenter un appareil à combustion.

- Caractéristiques du gaz propane : inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l'air, s'accumule près du sol.
- Le gaz propane n'a pas d'odeur à l'état naturel ; on lui donne une odeur pour le rendre plus facilement détectable.
- Le contact du gaz propane avec la peau peut causer des brûlures par le froid.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement.
- N'utilisez jamais de bonbonne dont le corps, la valve, le collet ou le socle est endommagé.
- Si la bonbonne est bosselée ou rouillée, faites-la vérifier par le fournisseur de gaz propane avant de la faire remplir.

⚠**ATTENTION**

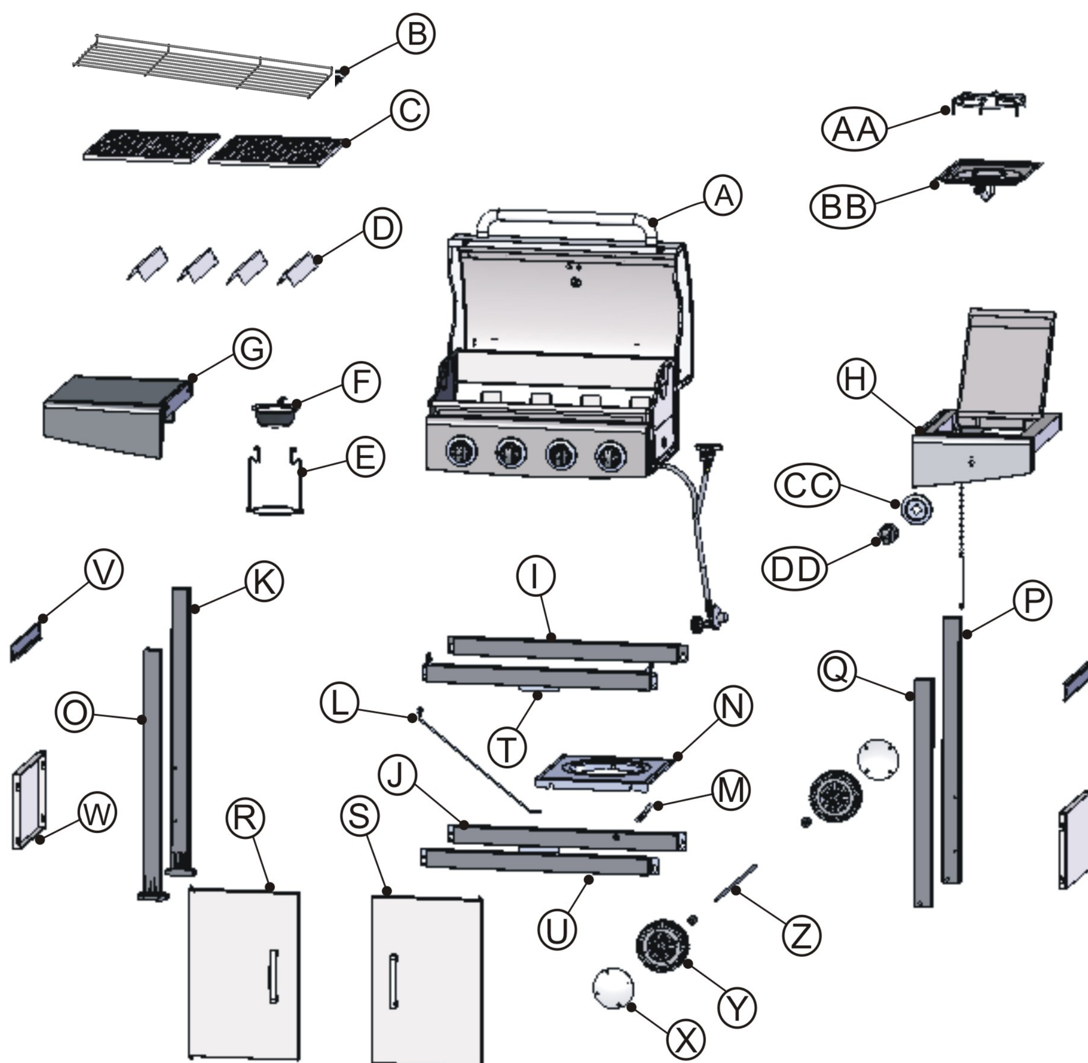
- Assurez-vous que les valves, les brûleurs et les orifices de ventilation du barbecue demeurent propres.
- Avant chaque utilisation, inspectez le barbecue en procédant comme suit :
  Étape 1. Inspectez tous les tuyaux et toutes les connexions et assurez-vous qu'elles sont solides.
  Étape 2. Vérifiez les venturis pour vous assurer qu'ils ne présentent aucune obstruction ni aucun nid d'insecte. Retirez le brûleur du venturi et nettoyez ce dernier avec une petite brosse. **Un venturi bouché pourrait produire des flammes sous le carter principal du barbecue**.
  Étape 3. Réinstallez le brûleur en vous assurant que la buse du brûleur est bien droite et qu'elle est bien engagée dans le venturi.



RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Il vous faut une bonbonne de propane pour utiliser ce barbecue.
2. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.
3. N'obstruez pas l'ouverture de la ventilation du cylindre.

Illustration de la liste des pièces



A	Corps du BBQ……….…….....1 PCE	K	Jambe arrière gauche du chariot ……………………………………...1 PCE	U	Traverse inférieure-avant du chariot.……………………....1 PCE
B	Grille de réchaud…………...1 PCE	L	Support de bonbonne - A ...………1 PCE	V	Traverse latérale supérieure du chariot.……….........….2 PCES
C	Grille de cuisson…...........2 PCES	M	Boulon de blocage……................1 PCE	W	Panneau latéral du chariot …………………………..2 PCES
D	Plaques de rayonnement..3 PCES	N	Panneau de fond du chariot ....1 PCE	X	Enjoliveur de la roué......2 PCES
E	Support du contenant à graisse ……………………………….1 PCE	O	Jambe-avant gauche du chariot...1 PCE	Y	Roue………….…......…2 PCES
F	Contenant à graisse.……….1 PCE	P	Jambe arrière-droit du chariot……1PCE	Z	Essieu……………….….......1 PCE
G	Tablette latérale gauche......1 PCE	Q	Jambe avant droit du chariot ……1 PCE	AA	Grille du brûleur latéral….1 PCE
H	Tablette latérale droit………1 PCE	R	Porte gauche..………………….…1 PCE	BB	Brûleur lateral.…………...1 PCE
I	Traverse arrière supérieure du chariot.…………………….....1 PCE	S	Porte droite..…………………...…1 PCE	CC	Support du bouton lateral …………………………….....1 PCE
J	Traverse arrière inférieure du chariot.……………………..…1 PCE	T	Traverse supérieure-avant du chariot …………………………………......1PCE	DD	Bouton latéral..................1 PCE

Liste des pièces du barbecue Pièce

A. Corps du BBQ….….1 PCE	B. Grille de réchaud…...1 PCE	C. Grille de caisson...2 PCES	D. Plaques de rayonnement …….….………..4 PCES
E. Support du contenant à graisse……………..1 PCE	F. Contenant à graisse..1 PCE	G. Tablette latérale gauche ……………………..1 PCE	H. Tablette latérale droit ...……………………1 PCE
I. Traverse arrière supérieure du chariot………..…1 PCE	J. Traverse arrière inférieure du chariot……………1 PCE	K. Jambe arrière gauche du chariot…………….1 PCE	L. Support de bonbonne – A ….……………….....1 PCE
M. Boulon de blocage..1 PCE	N. Panneau de fond du chariot ……………………….……1 PCE	O. Jambe-avant gauche du chariot…………….1 PCE	P. Jambe arrière-droit du chariot……………..…1 PCE
Q. Jambe avant droit du chariot……………...1 PCE	R. Porte gauche……..…1PCE	S. Porte droite.………1 PCE	T. Traverse supérieure-avant du chariot ....1 PCE
U. Traverse inférieure-avant du chariot ………………..….1 PCE	V. Traverse latérale supérieure du chariot……..…………...2 PCES	W. Panneau latéral du Chariot…………..2 PCES	X. Enjoliveur de la roué ……………………2 PCES
Y. Roue……………...2 PCES	Z. Essieu………..…......1 PCE	AA. Grille du brûleur lateral …………………..1 PCE	BB. Brûleur lateral…….1 PCE
CC. Support du bouton lateral...................1 PCE	DD. Bouton latéral.........1 PCE		

Quincaillerie

AAA:18 PCES	BBB:18 PCES	CCC:18 PCES
Boulon M6x15	Rondelle à ressort Ø 6.2 x Ø 9 x1.2	Rondelle plate
DDD:2 PCES	EEE:2 PCES	FFF:6 PCES
Écrou	collier	Boulon M6x12
GGG:2PCS	HHH:1PC	
Clé	Tournevis	

La quincaillerie illustrée ci-dessus n'est pas mesurée à la taille exacte.

Instructions d’assemblage du barbecue

Pour faciliter l’assemblage, sortez le contenu de l’emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder. Une fois l’assemblage terminé, vérifiez les fixations pour vous assurer qu’elles sont bien serrées ; Serrez-les encore au besoin.

L’assemblage devrait prendre moins de 30 minutes.

Étape 1

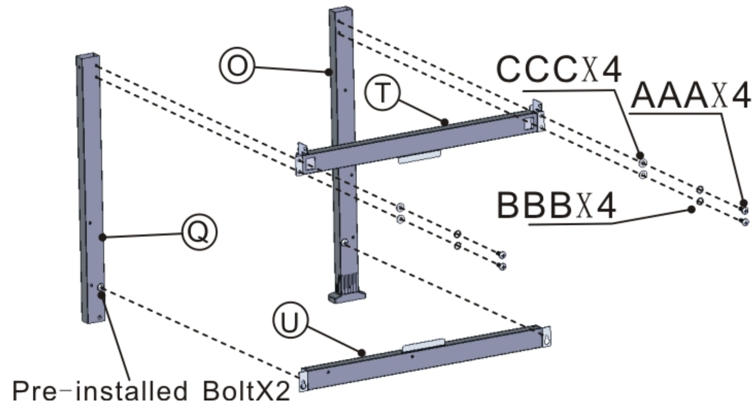
a) Desserrez les deux boulons (déjà installés) sur la jambe avant-gauche du chariot (O) et laissez à ¼ de longueur des boulons dépasser la jambe avant-gauche du chariot. Alignez les trous de la traverse inférieure-avant du chariot (U) aux boulons allongés de la jambe-avant gauche du chariot (O).

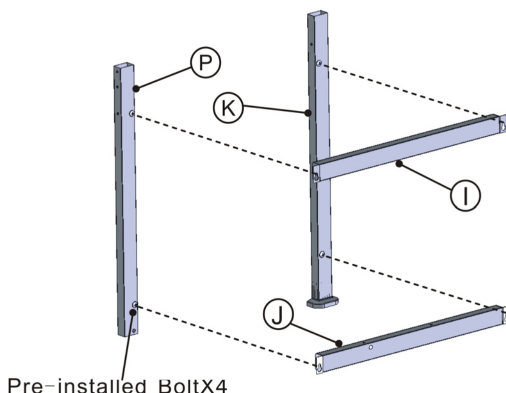
b) Abaissez la traverse inférieure-avant du chariot (U) jusqu’à ce qu’elle s'enclenche en position. Serrez tous les boulons à la main jusqu’à ce qu’ils soient bien fixés. Serrez les boulons à la main jusqu’à ce que le raccordement soit sécurisé.

c) Alignez les trous de la traverse supérieure-avant du chariot(T) à une rondelle plate (CCC), une rondelle de freinage (BBB) et un boulon (AAS) jusqu’à ce qu’elle s'enclenche en position. Serrez les boulons à la main jusqu’à ce que le raccordement soit sécurisé.

d) Répétez les mêmes étapes pour assembler la jambe avant-droit du chariot (Q).

e) Serrez tous les boulons à l'aide du tournevis fourni.





Étape 2

a) Desserrez les quatre boulons (déjà installés) sur la jambe arrière droite (P) et la jambe arrière gauche (K), ensuite laissez à ¼ de longueur des boulons dépasser les jambes.

b) Alignez les trous sur la traverse inferieure-arrière (J) aux boulons dépassant la jambe arrière droite (P) et la jambe arrière gauche (K).

c) Abaissez la traverse arrière inférieure (M)) jusqu’à ce qu’elle s'enclenche en position , ensuite serrez les boulons avec le tournevis fourni.

d) Répétez la même procédure pour la traverse arrière supérieure (I).

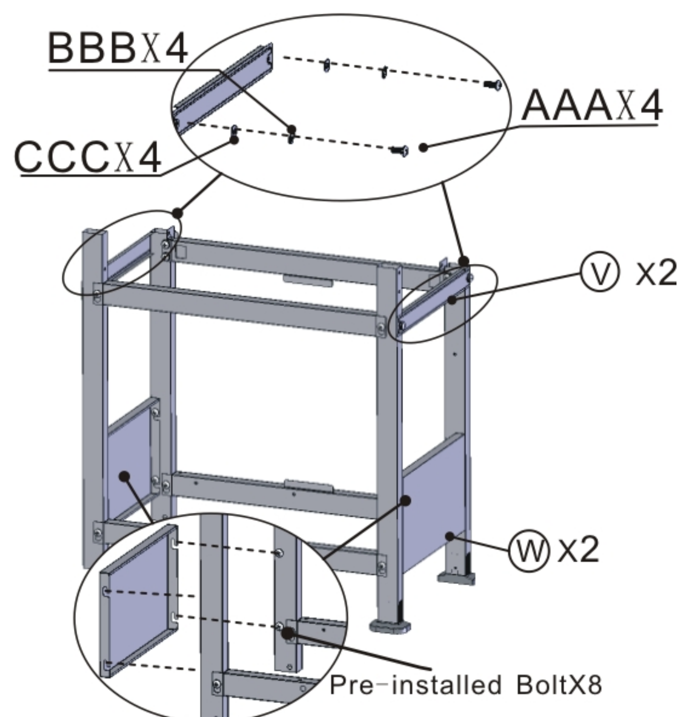
Étape 3

a) Desserrez les deux boulons (déjà installés) sur la jambe arrière gauche et la jambe avant-gauche pour laisser ¼ de longueur de ces boulons dépasser les jambes. Alignez les trous sur la traverse latérale supérieure (V) avec les deux boulons dépassant les jambes. Abaissez la traverse latérale supérieure jusqu’à ce qu’elle s’enclenche en position; insérez un boulon (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou sur les jambes. Serrez les boulons à la main jusqu’à ce que le raccordement soit sécurisé.

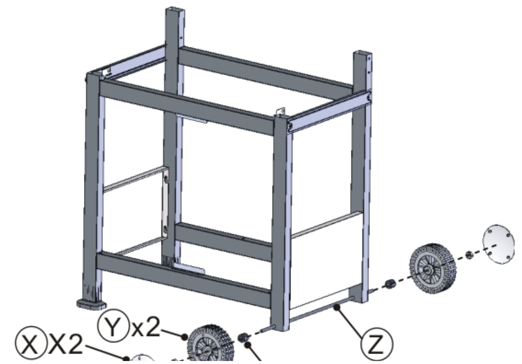
b) Répétez la procédure pour l’assemblage de la traverse latérale supérieure droite (V).

c) Desserrez les deux boulons (déjà installés) sur la jambe avant-gauche et la jambe arrière-gauche pour laisser ¼ de longueur de ces boulons dépasser les jambes. Alignez les trous du panneau latéral inférieur du chariot (W) avec les trous dépassant les jambes. Abaissez le panneau latéral jusqu’à ce qu’il s’enclenche en position. Serrez à la main jusqu’à ce que le raccordement soit sécurisé. Répétez la même procédure pour le panneau latéral droit du chariot (W).

d) Retournez et serrez tous les boulons à l'aide du tournevis fourni.

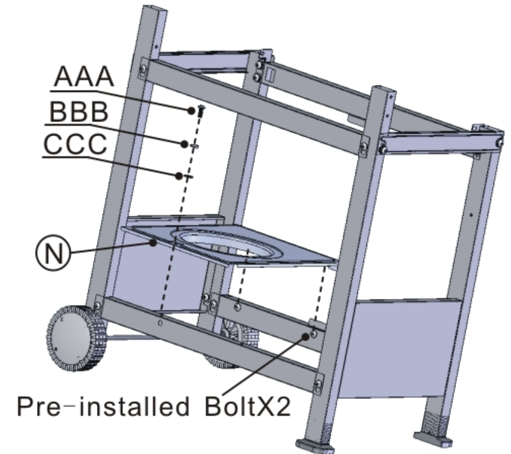


Étape 4



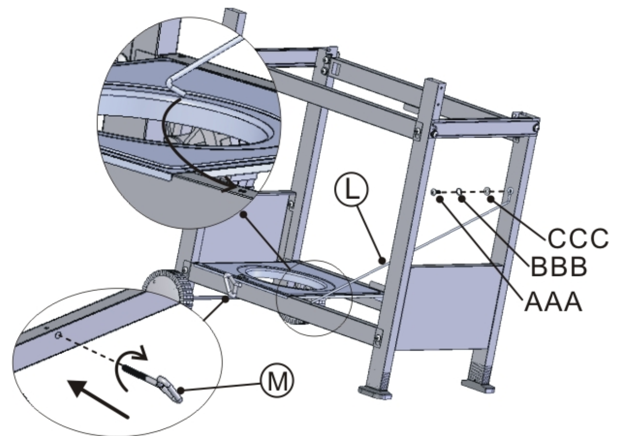
a) Insérez l'essieu (Z) dans les trous sur la jambe avant-droit et la jambe-arrière droit.
b) Mettez un collier (EEE) sur chaque extrémité de l'essieu, et ensuite mettez une roue (Y) sur chaque extrémité de l'essieu. Vissez l'écrou (DDD) sur chaque extrémité de l'axe en utilisant clé (GGG) fourni.
c) Insérez un enjoliveur de la roue (X) sur chaque roue.

Étape 5



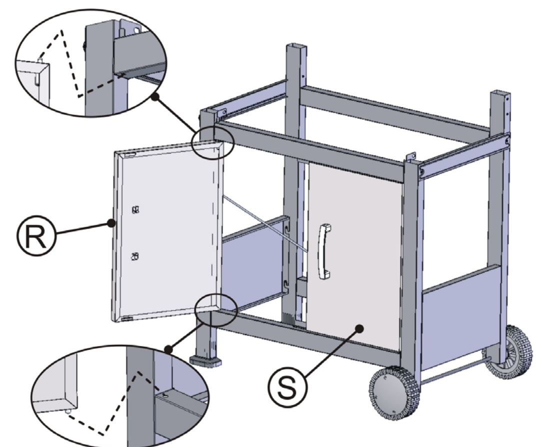
a) Desserrez les deux boulons (déjà installés) sur la traverse inférieure-avant du chariot et laissez ¼ de longueur des boulons dépasser le panneau de fond du chariot (N). Alignez les trous sur le panneau de fond du chariot (N) avec les trous étendus. Abaissez le panneau de fond du chariot (N) jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ; insérez un boulon et serrez à la main jusqu'à ce que le raccordement soit sécurisée.
b) Alignez les trous du panneau de fond du chariot (N) avec les trous sur la traverse inférieure arrière du chariot. Abaissez le panneau de fond du chariot (N) jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ; insérez un boulon (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou sur les jambes. Serrez à la main jusqu'à ce que le raccordement soit sécurisée.

Étape 6



a) Accrochez le support de la bonbonne(L) au panneau de fond du chariot (N)
b) c) Insérez un boulon (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate(CCC) dans le trou à l'autre extrémité du support de la bonbonne (L) et le trou sur la jambe avant-gauche du chariot. Serrez à la main jusqu'à ce que le raccordement soit sécurisé.
c) b) Vissez l'attache de la bonbonne (M) dans la traverse inférieure arrière du chariot.

Étape 7



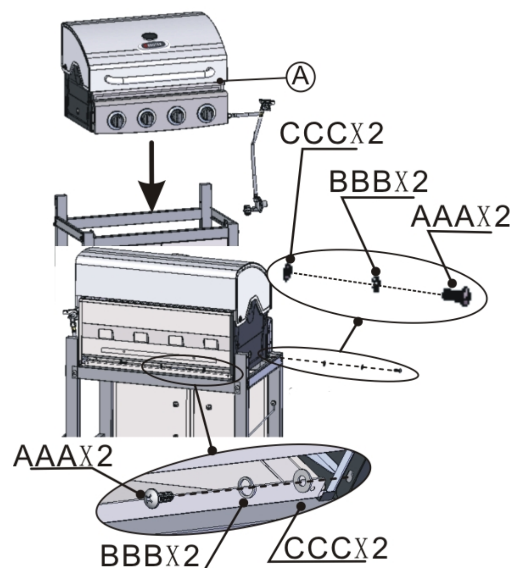
a) Insérez le boulon inférieur de la porte gauche du chariot (R) dans le trou sur la traverse inférieure-avant du chariot.
b) Abaissez le boulon supérieur de la porte gauche du chariot et alignez le boulon avec le trou sur la traverse supérieure-avant du chariot.
c) Répétez la procédure pour la porte droite du chariot (S).

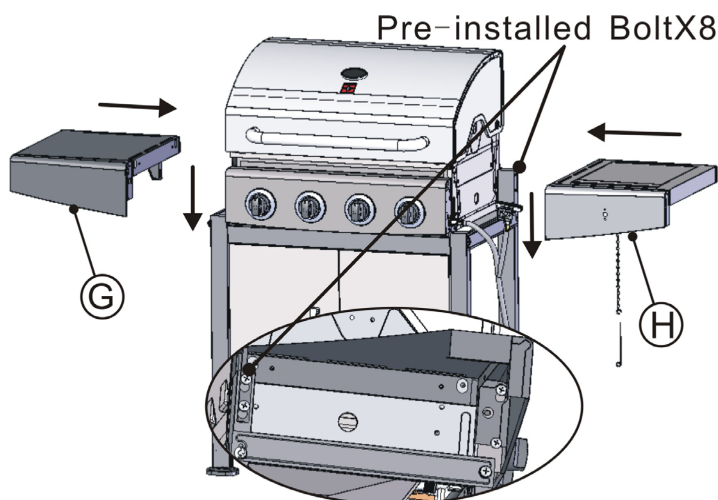
Attention :

Déballez l`assemblage du tuyau situé à l`arrière du panneau-avant du carter principal avant d`installer le carter principal, et retirez le tuyau de dessous le panneau-avant afin de le mettre par le panneau latéral du chariot.

Étape 8

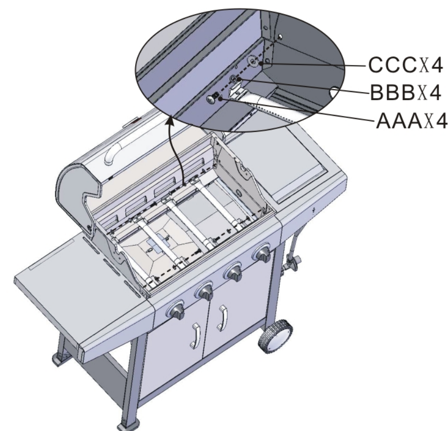
a) Mettez le corps du barbecue (A) sur le chariot.
b) Alignez les trous des jambes-avant avec les trous du corps du barbecue t (A), insérez un boulon (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou. Serrez à la main jusqu’à ce que le raccordement soit sécurisé.
c) Alignez le trou de chaque jambe arrière avec les trous du corps du barbecue. Insérez un boulon (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou. Serrez à la main jusqu’à ce que le raccordement soit sécurisé.
d) Retournez et serrez tous les boulons à l'aide du tournevis fourni.





Étape 9

a) Desserrez les quatre boulons (déjà installés) sur le côté du panneau de commande et la jambe arrière gauche, et laissez ¼ de longueur des boulons dépasser. Alignez les trous sur la tablette gauche (G) avec ces boulons dépassant, abaissez ensuite la tablette latérale gauche jusqu’à ce qu’elle s’enclenche en position, serrez à la main jusqu’à ce que le raccordement soit sécurisée.
b) Répétez cette procédure pour l’assemblage de la tablette latérale droite (H).
c) Retournez et serrez tous les boulons à l'aide du tournevis fourni.

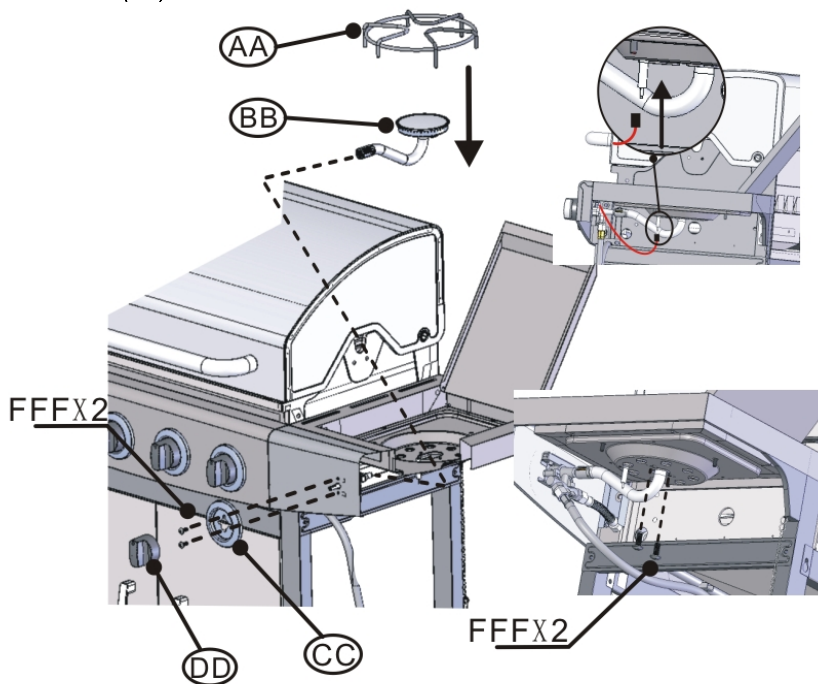


Étape 10

a) Alignez les deux trous qui se trouvent sur le côté droit du corps du barbecue avec les deux trous de la tablette latérale droit. Et puis, insérez un boulon (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou. Serrez à la main jusqu’à ce que le raccordement soit sécurisé.
b) Répétez cette procédure pour assembler la tablette latérale gauche.
c) Retournez et serrez tous les boulons à l'aide du tournevis fourni.

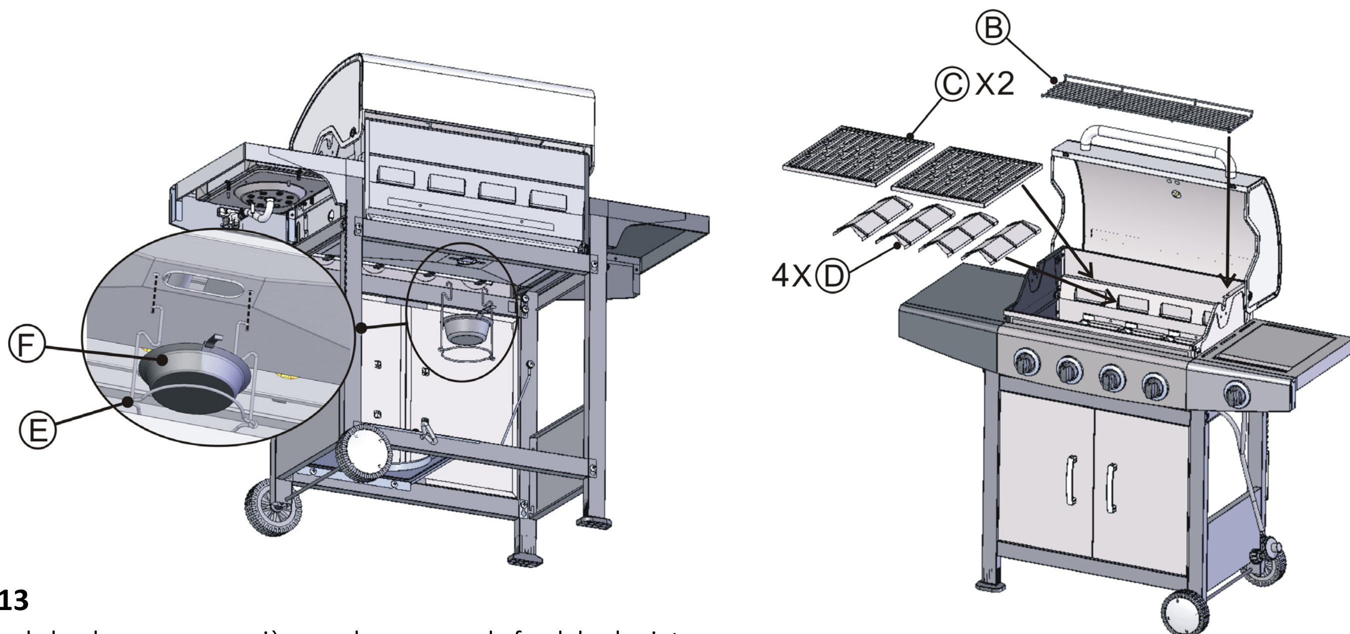
Étape 11

a) Alignez les trous se trouvant sur le support du bouton latéral (CC) avec les trous se trouvant sur la tablette droite et la valve du brûleur latéral. Vissez un boulon (FFF) dans chaque trou.
b) Serrez les boulons à l'aide du tournevis fourni. Insérez le bouton latéral (DD) sur la vanne de la valve du brûleur latéral.
c) Ouvrez le couvercle du bruleur latéral et placez le bruleur latéral (BB) sur la tablette droite. Raccordez le tube de brûleur et la vanne du bruleur latérale en chevauchant de 2 cm (0,78 po) le tube et l’orifice.
d) Alignez les trous du brûleur latéral aux trous de la tablette latérale droite. Ensuite, insérez un boulon (FFF) et dans chaque trou déjà percé et vissez à la main.
e) Retournez et serrez tous les boulons à l'aide du tournevis fourni.
f) Branchez le câble d’allumage du brûleur latéral en l’insérant dans l’électrode. Assurez-vous que le raccordement est sécuritaire.



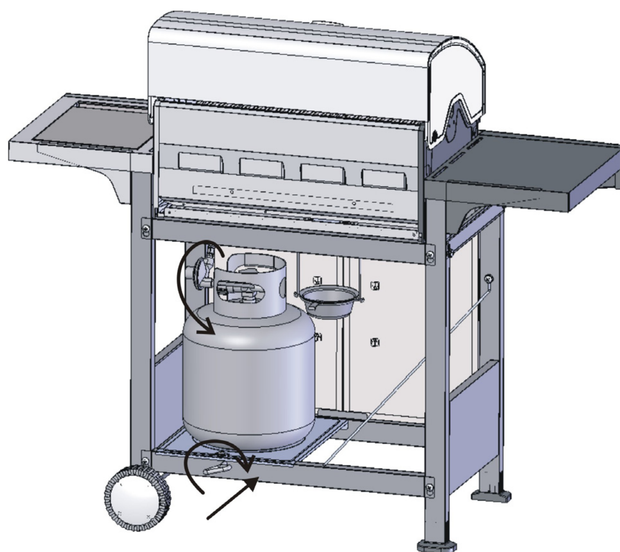
Étape 12

a) Placez les quatre plaques de rayonnement (D) sur les brûleurs.
b) Placez les deux grilles de cuisson (C) au-dessus des plaques de rayonnement.
c) Insérez les quatre pieds de la plaque de réchaud (B) dans les trous dans le corps du barbecue.
d) Accrochez le support du contenant à graisse (E) dans les trous se trouvant sur le plat à graisse et mettez le contenant à graisse (F) sur le support du contenant à graisse.
e) Insérez et vissez le boulon de blocage (M) dans le trou se trouvant sur la traverse supérieure arrière.



Étape 13

a) Placez la bonbonne sur son siège sur le panneau de fond du chariot.
b) Poussez la bonbonne vers le crochet supérieur situé sur la traverse latérale gauche pour l’accrocher.
c) Connectez la bonbonne au régulateur en vissant le collier du régulateur sur la valve de la bonbonne dans le sens des aiguilles d’une montre.



Attention :

Ne pas enlever le boulon de blocage (M) de la traverse arrière car le non-respect de cette recommandation pourrait résulter en un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels ou humains ou même la mort.

Vue du barbecue entièrement assemblé



Utilisation du barbecue

 **ATTENTION**

N'utilisez que le régulateur fourni avec le barbecue ! Si le régulateur doit être remplacé, communiquez avec le service à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut présenter des dangers.

La bonbonne de gaz propane doit être :

a) construite et marqué selon spécifications des bonbonnes à gaz propane du département de transport des États-Unis (D.O.T) ou les standards nationaux de la Commission de transport de marchandises dangereuses du Canada pour les Cylindres, bouteilles et tubes (CAN/CSA-B139).
b) muni d'un dispositif de prévention d'un un remplissage excessif
c) équipé d'un dispositif de connexion de cylindre compatible avec la connexion d'appareils de cuisson pour extérieur

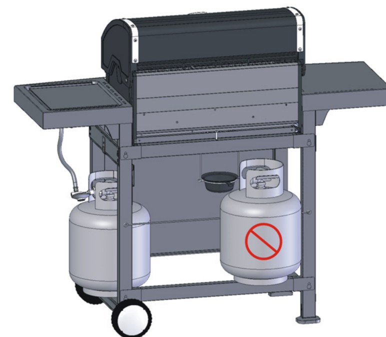
N'utilisez que le régulateur fourni avec le barbecue. Si vous devez remplacer le régulateur, assurez-vous d'utiliser le modèle préconisé par le fabricant. Ce barbecue est conçu pour être utilisé avec une bonbonne de propane de 20 lb munie d'une valve compatible avec les appareils de cuisson extérieurs. La bonbonne doit comporter un collet de protection pour la valve, et elle ne doit jamais être échappée ni manipulée brusquement. La bonbonne doit être débranchée lorsque le barbecue n'est pas utilisé.

Le barbecue ne peut être rangé à l'intérieur, à moins que la bonbonne en ait été préalablement retirée. Gardez les bonbonnes hors de la portée des enfants, et ne les rangez jamais dans un bâtiment, un garage ni aucun autre endroit clos. Ne rangez jamais de bonbonne dans un endroit où la température pourrait atteindre 52 °C.
Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans la valve de la bonbonne, le raccord du régulateur et le venturi et les trous du brûleur. Raccordez le régulateur à la valve de la bonbonne avec la bague et serrez-la bien à la main. Débranchez la bonbonne lorsque le barbecue n'est pas utilisé. Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air pour assurer la combustion du gaz. La bonbonne doit être dotée d'un dispositif d'élimination des vapeurs et d'un dispositif de protection contre le débordement (OPD).

**DANGER**

pour prévenir les incendies pouvant causer des blessures sérieuses ou mortelles:

Ne rangez jamais de bonbonne de rechange à proximité du barbecue.
Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité.
Suivez les instructions en a et b pour éviter les incendies pouvant causer des blessures graves ou mortelles.
Ce barbecue est conçu pour connexion avec une bonbonne de propane liquide de 20 livres seulement, svp référez-vous à l'Étape 11 des instructions d'assemblage pour l'installation.



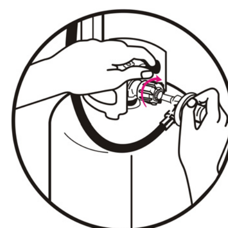
**Mise en garde**

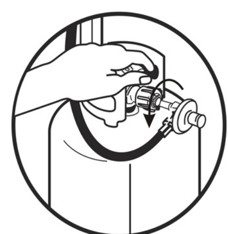
Ne jamais stocker une bonbonne de rechange à l'intérieur ou à proximité du barbacue.

Raccorder et déconnecter le bonbonne à Gaz

Raccorder et déconnecter l'alimentation en propane (pétrole liquéfié).
Note: Fabricants de la bonbonne à gaz : Washington et Manchester

1. Placez toujours la bonbonne dans le logement au fond du chariot.
2. Assurez-vous toujours que les valves des brûleurs sont fermées avant d'ouvrir celle de la bonbonne.
3. Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans la valve de la bonbonne, le raccord du régulateur et le venturi et les trous du brûleur.
4. Branchez le régulateur à la bonbonne en insérant le raccord dans la valve, puis tournez la bague de serrage en sens horaire tout en tenant le régulateur pour l'empêcher de tourner (voir illustration ci-contre).
5. Débranchez la bonbonne lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
6. Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position d'arrêt (OFF) avant de déconnecter l'alimentation en gaz.
7. Avant de déconnecter, assurez-vous que la valve de la bonbonne est en position d`arrêt (OFF).
8. Déconnectez toujours les régulateurs d'alimentation en gaz de la façon suivante : -Détachez le collier de raccord en le faisant tourner d'une main dans le sens contraire des aiguilles d`une montre et en tenant le régulateur de l'autre main et retirez de la valve de bonbonne le mamelon du raccord de la valve. (Voir le schéma ci-contre).
9. Mettez le capuchon protecteur sur la valve lorsque la bonbonne n'est pas utilisée. N'utilisez que le capuchon fourni avec la bonbonne ; tout autre type de capuchon pourrait entraîner une fuite de propane.





**DANGER**

Pour réduire les risques d'incendie et d'explosion lors d'un essai d'étanchéité:
1. Vérifiez toujours les fuites de la façon indiquée à la page 12 avant d'allumer le barbecue ou chaque fois qu'une bouteille est raccordée et prête à utiliser.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
4. N'utilisez jamais d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, coupez l'alimentation en propane. Communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz propane.

Essai d'étanchéité

1. Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
2. Assurez-vous que les valves des brûleurs sont fermées.
3. Badigeonnez ou vaporisez la solution sur le point de raccordement du régulateur et de la valve de la bonbonne (voir illustration ci-contre). S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
4. S'il y a des bulles, c'est qu'il y a une fuite de gaz. Débranchez le régulateur et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
5. Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité.
6. S'il y a encore des bulles, remplacez la bonbonne.



Allumage du barbecue



DANGER

Vous devez toujours ouvrir le couvercle du barbecue pour l'allumer. De plus, si le barbecue ne s'allume pas dès la première tentative, vous devez toujours attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, sans quoi vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement.



MISE EN GARDE

ne vous tenez jamais de façon que votre tête soit directement au-dessus du barbecue durant l'allumage.

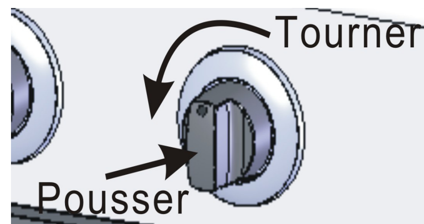
Brûleurs principaux

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer les brûleurs.



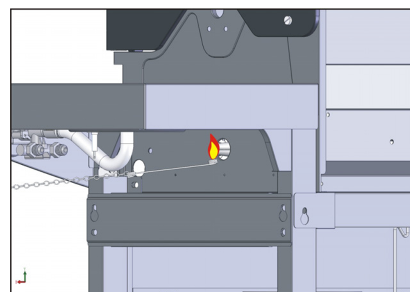
MISE EN GARDE: si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser ! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs, ce qui pourrait faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi, et produire des flammes sous le carter principal du barbecue.

2. Assurez-vous que toutes les valves sont fermées.
3. Ouvrez la valve de la bonbonne.
4. N'allumez que les brûleurs dont vous avez besoin, en procédant comme suit : Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le d'environ ¼ de tour en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ; (Voir le schéma ci-contre).gardez le bouton enfoncé pendant cinq secondes et le brûleur devrait s'allumer. S'il ne s'allume pas immédiatement, refermez la valve et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Une fois le brûleur allumé, vous pouvez procéder de la même façon pour allumer les autres brûleurs.
5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.



Allumage des brûleurs principaux avec une allumette

1. Insérez une allumette à l'extrémité du bâton allumeur. Allumez l'allumette.
2. Une fois l'allumette allumée, insérez la flamme par le trou de la pièce centrale du barbecue afin d'atteindre les orifices du brûleur. (Voir le schéma ci-contre)
3. Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position '« HIGH ». Le brûleur devrait s'enflammer instantanément. . Si vous voulez allumer plusieurs brûleurs, recommencez la procédure 2-3 pour le brûleur adjacent et continuez jusqu'à ce que le nombre de brûleurs désiré soient allumés.
4. Réglez les brûleurs pour obtenir la température désirée.



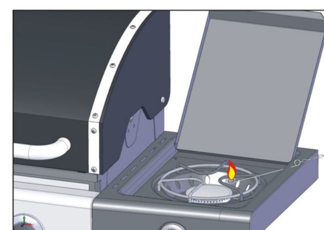


Précautions:

1. Après l'allumage, assurez-vous qu'il y a des flammes dans tous les orifices du brûleur.
2. Si le brûleur s'éteint durant l'utilisation, fermez immédiatement la valve et ouvrez le couvercle pour dissiper le gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer.
3. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez les deux brûleurs et faites-les chauffer à intensité maximum pendant 15 minutes, le couvercle fermé, pour brûler les résidus de fabrication.
4. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation; n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou inflammables, car vous risqueriez d'endommager des pièces du barbecue ou de causer un incendie.

Allumage du brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle, avant de procéder à l'allumage du brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert lorsque le brûleur est allumé.
2. La valve du brûleur doit être fermée.
3. Ouvrez la valve de la bonbonne.
4. Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le d'environ ¼ de tour en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ; gardez le bouton enfoncé pendant cinq secondes et le brûleur devrait s'allumer. S'il ne s'allume pas immédiatement, refermez la valve et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper.
5. Une fois le brûleur allumé, réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

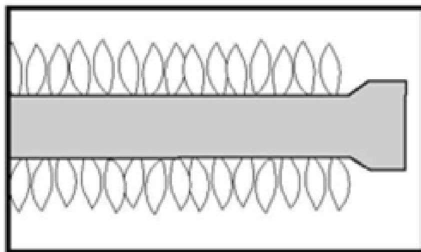


Allumage du brûleur latéral avec une allumette

1. Ouvrez le couvercle, avant de procéder à l'allumage du brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert lorsque le brûleur est allumé
2. Insérez une allumette sur le porte-allumette attaché dans le tiroir et allumez-la.
3. Une fois allumé, placez la flamme au prêt des orifices du brûleur (voir la figure de droite)
4. Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position '« HIGH ». Le brûleur devrait s'enflammer instantanément.
5. Réglez le brûleur pour obtenir la température désirée.

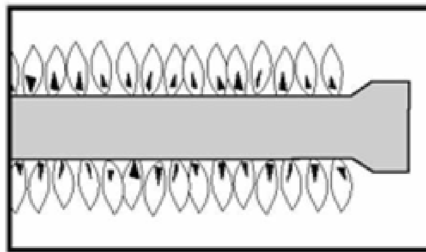
Assurez-vous que les brûleurs sont bel et bien allumés et que les flammes sont adéquates (voir figures A, B et C). Si elles ne sont pas normales, reportez-vous au guide de dépannage de la page 18.

FIG. A



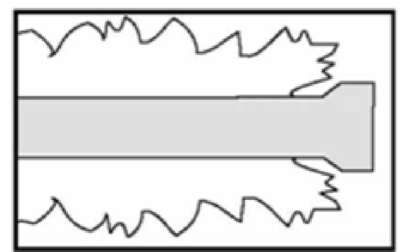
Combustion normale : faibles flammes bleues dont les extrémités sont jaunes et mesurant de 2,54 cm à 5 cm (1 po à 2 po).

FIG. B



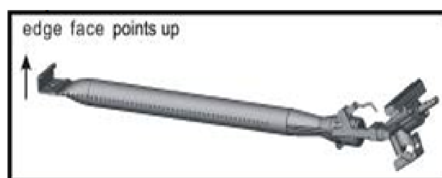
Combustion déréglée: flammes bleues fortes et bruyantes – trop d'air.

FIG. C



Combustion faible : flammes jaunes vacillantes – pas assez d'air.

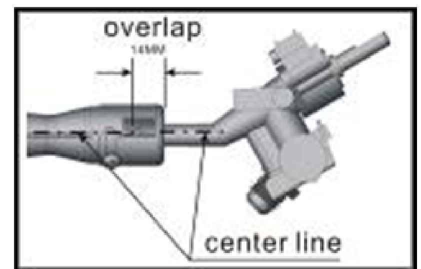
Réglage et installation de brûleur



Le crochet devrait faire face vers le haut.



1. Dévissez la vis sur le tube venturi.
2. Ajustez la flamme en tournant le collet sur le bout du tube venturi.
3. Resserrez la vis et assurez-vous que c`est secure.



1. Lorsque le brûleur est assemblé, le tube de venturi et la buse de valve devraient se chevaucher de 14 mm.
2. Gardez la ligne du centre du tube de venturi et de la buse de valve enligne.

 **MISE EN GARDE**

Ajuster l'obturateur d'air lorsque le barbecue est en marche. S'il est encore chaud, s'il vous plaît portez les gants de protection contre la chaleur et soyez prudent. Ne pas suivreCette instruction pouvant entraîner des blessures.

**" Flambées"**

Il est normal que le barbecue produise des flambées lorsque de la graisse tombe sur les plaques de rayonnement ou sur les brûleurs. Ces flambées contribuent à donner aux aliments grillés leur goût unique. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flambées non seulement pour éviter de brûler les aliments ou de les cuire inégalement, mais aussi pour prévenir les incendies.

 **MISE EN GARDE**

Surveillez toujours le barbecue de près durant la cuisson et fermez les brûleurs si les flambées s'intensifient.

Pour éteindre les brûleurs

1. Tournez le bouton en sens horaire jusqu'à la position MAX, puis enfoncez-le pour le mettre à la position FERMÉ. Ne tentez jamais de tourner le bouton sans l'enfoncer, car vous pourriez endommager la valve.
2. Fermez la valve de la bonbonne sans tarder.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

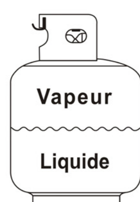
Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit

Les régulateurs des nouveaux barbecues comportent un dispositif de sécurité qui limite le débit de gaz en cas de fuite. Il peut cependant arriver que le limiteur de débit soit déclenché sans qu'il y ait de fuite. Par exemple, le limiteur de débit peut être déclenché si vous ouvrez la valve de la bonbonne trop rapidement, ou si les valves des brûleurs sont déjà ouvertes lorsque vous ouvrez la valve de la bonbonne. Voici comment procéder pour réarmer le limiteur de débit s'il est déclenché accidentellement:

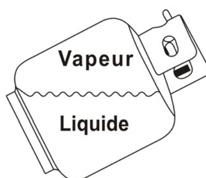
1. Fermez la valve de la bonbonne.
2. Fermez les valves des brûleurs.
3. Débranchez le régulateur de la bonbonne.
4. Ouvrez le couvercle du barbecue.
5. Réglez les valves des brûleurs à la position MAX.
6. Attendez au moins une minute.
7. Fermez les valves des brûleurs.
8. Attendez au moins cinq minutes.
9. Rebranchez le régulateur à la bonbonne.
10. Ouvrez lentement la valve de la bonbonne, ¼ tour à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
11. Si le barbecue est muni d'un allumeur, ouvrez la valve D'UN SEUL BRÛLEUR à la position MAX et appuyez sur l'allumeur pour allumer. Si le barbecue est muni d'un système d'allumage automatique, enfoncez le bouton D'UN SEUL BRÛLEUR et tournez-le en sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'allume.
12. Une fois le premier brûleur allumé, vous pouvez allumer les autres en réglant les valves à la position MAX, mais assurez-vous de les allumer UN À LA FOIS.
13. Fermez le couvercle une fois que tous les brûleurs sont allumés.
14. La température devrait atteindre 400 à 450 °F en 10 à 15 minutes.

 **AVERTISSEMENT**

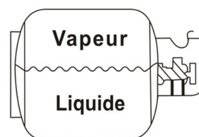
La valve de cylindre toujours doit être en position horizontale, de sorte que seule la vapeur de propane soit retirée.



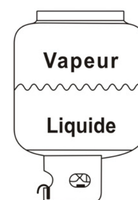
ADÉQUAT



INADÉQUAT



INADÉQUAT



INADÉQUAT

Soins & entretien

IMPORTANT

Pour éviter la condensation qui pourrait faire corroder le barbecue, laissez-le toujours refroidir complètement avant de le couvrir avec une housse.

 **Attention**

fermez la valve de la bonbonne et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Nettoyage

Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Matériel de nettoyage recommandé

Savon à vaisselle liquide
Tampon de récurage en nylon
Trombone ou cure-dents
Air comprimé
Eau chaude
Brosse en acier
Couteau à mastic ou grattoir

N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures:

Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Surfaces intérieures:

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue – Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grilles de cuisson – Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.

Plaques de rayonnement – Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez-la à l'eau.

Contenant à graisse – Videz périodiquement le contenant à graisse et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage du brûleur principal

1. Fermez les valves des brûleurs et de la bonbonne.
2. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement.
3. Retirez le contenant à graisse.
4. Dévissez l'écrou du pied du brûleur avec des pinces.
5. Soulevez le brûleur en prenant soin de le dégager des sorties de valve.
6. Nettoyez les venturis du brûleur avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé.
7. Enlevez tout résidu de nourriture et toute saleté de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tous les trous bouchés avec une tige métallique rigide (un trombone déplié, par exemple).
9. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous). Réinstallez le brûleur en vous assurant que les valves sont bien engagées dans les venturis. Assurez-vous aussi que l'électrode de l'allumeur est bien placée.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide du bouton de commande ou de l'allumeur.	Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson	Nettoyez le fil ou l'électrode à l'aide d'alcool à friction
	L'électrode ou les brûleurs sont mouillés	Essuyez avec un chiffon
	L'électrode est fissurée ou fendue. Des étincelles sont visibles à la fissure	Remplacez l'électrode
	Un fil est mal raccordé ou est déconnecté	Reconnectez le fil ou remplacez l'ensemble électrode et fil
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette	Il n'y a pas d'alimentation en gaz	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. Si c'est le cas, remplacez-la ou remplissez-la. Si la bouteille de propane n'est pas vide, consultez la section « Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit » à la page 16
	L'écrou de raccord et le détendeur-régulateur ne sont pas raccordés	Tournez l'écrou de raccord d'un demi-tour à trois quarts de tour de plus, jusqu'à ce qu'il soit solidement

		fixé. Serrez UNIQUEMENT à la main; n'utilisez pas d'outils.
	L'alimentation en gaz est obstruée	Nettoyez les tubes du brûleur. Vérifiez si des tuyaux sont pliés
	La connexion est rompue entre le brûleur et le robinet	Reconnectez le brûleur et le robinet
	Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur	Nettoyez le diffuseur
	Les orifices du brûleur sont obstrués	Nettoyez les orifices du brûleur
Il y a baisse soudaine du débit de gaz ou la hauteur de flamme est réduite	Il n'y a plus de gaz	Vérifiez si la bouteille de propane contient suffisamment de gaz
Combustion irrégulière. La flamme ne se propage pas sur toute la longueur du brûleur	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyez les orifices du brûleur
La flamme est jaune ou orangée	Le nouveau brûleur contient des résidus d'huile	Fermez le couvercle du barbecue et faites-le chauffer pendant 15 minutes
	Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur	Nettoyez le diffuseur
	Il y a des résidus de nourriture, de la graisse ou du sel sur le brûleur	Nettoyez le brûleur
	Le diffuseur reliant le robinet et le brûleur est mal aligné	Assurez-vous que le diffuseur du brûleur est bien connecté au robinet
La flamme s'est éteinte	Il y a des vents violents	Tournez le barbecue pour bloquer le vent ou augmentez l'intensité de la flamme
	Les réserves de gaz propane sont faibles	Remplacez ou remplissez la bouteille de propane

	La soupape d’excès de débit a été activée	Consultez la section « Procédé de rétablissement de la soupape d’excès de débit »
Montée de flammes	Accumulation de graisse	Nettoyez le barbecue
	Trop de gras dans les viandes	Enlevez la graisse des viandes avant de les faire cuire
	La température de cuisson est trop élevée	Ajustez (réduisez) la température en conséquence
Feu de graisse persistant	La graisse est emprisonnée par les accumulations de nourriture autour du système du brûleur	Tournez les boutons à la position d'arrêt (OFF). Coupez l’alimentation provenant de la bouteille de propane. Gardez le couvercle fermé et laissez le feu s’éteindre. Une fois le barbecue refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces
Retour de flamme (feu dans les tubes de brûleur)	Le brûleur ou ses tubes sont obstrués	Nettoyez le brûleur et ses tubes
L’intérieur du couvercle s’écaille comme de la peinture	Le couvercle est fait en acier inoxydable et n’est pas peint	Les accumulations de graisse ont été cuites et transformées en carbone, et elles s’écaillent. Nettoyez soigneusement
Flamme irrégulière	Mauvaise circulation de l’air Les flammes normales sont bleues avec des extrémités jaunes, et elles mesurent 1,27 cm (½ po). Pas assez d’air : flammes vacillantes jaunes ou orangées. Trop d’air : flammes bleues bruyantes	Si les flammes sont jaunes ou orangées, ouvrez graduellement le rabat à l'extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu’à ce que les flammes soient normales. Si les flammes sont bleues et bruyantes, fermez graduellement le rabat à l’extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu’à ce que les flammes soient normales. *Les modèles fonctionnant au propane doiventêtre ouverts d’au moins 3 mm (1/8 po).

Garantie

La preuve d'achat est requise pour avoir droit aux privilèges de la garantie. Cette dernière est en vigueur à compter de la date d'achat. Le consommateur devra payer pour les pièces et les frais de manutention s'il a perdu la preuve d'achat ou si la période de garantie est échue. L'enregistrement du barbecue aux fins de la garantie n'est pas obligatoire**.**.

Garantie totale de 30 jours

Toute pièce manquante peut être remplacée sans frais durant les 30 jours suivant l'achat, pourvu que l'acheteur présente une preuve d'achat valide.
Les clients pourront faire l'objet d'expédition et de manutention.

Garantie limitée

Chaque grille peut pas être retourné ou remboursé après utilisation.
Garantie limitée de cinq (1) ans sur toutes les pièces endommagées nécessaires au fonctionnement du barbecue au gaz.

Modalités de la garantie:

- La garantie n'est pas transférable et ne couvre pas les défauts dus à un usage abusif, à une installation incorrecte ou à un entretien inadéquat.
- La garantie ne couvre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Les frais de main-d'œuvre et les dommages indirects ne sont pas couverts.
- La garantie ne couvre pas les écaillures ni les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion et la décoloration dues à un usage abusif, à un mauvais entretien, à un milieu hostile, à un accident, à des modifications ou à la négligence.
- La garantie ne couvre pas les écaillures, les bosselures, la corrosion ni la décoloration causées par la chaleur ou par l'emploi de nettoyants abrasifs ou chimiques, et ne couvre pas non plus les autres composants utilisés durant l'installation et l'utilisation du barbecue.

L'acheteur initial est responsable des frais de transport et de manutention pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. Les clients qui ne peuvent pas fournir une preuve d'achat ou qui présentent leur demande après l'échéance de la garantie devront également payer les pièces.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas la limitation ou l'exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que ces limitations et exclusions pourraient ne pas s'appliquer à vous.

La présente garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Si vous avez des questions concernant le produit ou la garantie, veuillez nous écrire au service@bbqtek.com, ou téléphoner à notre service à la clientèle au 1-877-885-8225, entre 10 h et 19 h (HNP), du lundi au vendredi.

Fabriqué par : Lucas BBQ Co., Ltd.

SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE:
COMPOSEZ LE: 1-877-885-8227 (SANS FRAIS)
DU LUNDI AU VENDREDI, DE 10 h -19 h (HNE).
E-MAIL: SERVICE@BBQTEK.COM
SITE INTERNET: WWW.BBQTEK.COM